

quelques rares exceptions, elles peuvent toutes s'allier dans la formation des préparations fondamentales ou extraits. Les mets ou préparations culinaires qu'elles fournissent composent la cuisine grasse, dont la nature diffère essentiellement de la cuisine provenant des trois autres substances alimentaires (15), qui ne peuvent fournir qu'une cuisine maigre.

DU POISSON EN GÉNÉRAL.

15. — De même, nous comprenons sous le nom de poisson tous les poissons en général, soit qu'ils proviennent de l'eau douce ou de l'eau salée, parce qu'au point de vue de leur composition ils ont, de même que les viandes, tous la même base et les mêmes éléments de composition; la différence entre eux n'existe que dans leur saveur et leurs parfums plus ou moins caractéristiques.

DES LÉGUMES EN GÉNÉRAL.

16. — C'est aussi parce que les légumes offrent un grand nombre d'analogies, soit qu'on les considère dans leur production, dans leur composition ou dans leur résultat culinaire, que nous classons sous le nom de légumes tous les herbages et tubercules bons à manger qui croissent à la surface ou dans le sein de la terre.

DES FRUITS EN GÉNÉRAL.

17. — Ce que nous entendons par fruits en cuisine, ce sont : 1° toutes les productions bonnes à manger crues qui croissent à la surface de la terre, portées tantôt par de grands arbres, tantôt par de faibles tiges herbacées; comme poires, pêches, abricots, fraises, etc. Ces fruits